

Das Maifelder Kartoffelmenü

Maifelder Kartoffelcremesuppe

mit Majoran und Speck

Das „Eifler Landhausschnitzel“

mit Salaten der Saison

vom Schweinerücken

oder

vom Lachsfilet

oder

von Schafskäse

Karamellierter Apfelpfannkuchen

mit Vanilleeis und Sahne

Maifelder Kartoffelmenü € 29,50

Ein Frühlingsmenü

Püree von Kartoffeln und schwarzem Trüffel

mit gehobeltem Parmesan

Spargelcremesuppe

mit Räucherlachsstreifen

Portion Maifelder Spargel

mit einem Kalbsschnitzel und Sauce Hollandaise
dazu Butterkartoffeln

Creme von edler Bourbon-Vanille

mit cremigem Rhabarbereis und frischen Erdbeeren

Frühlingsmenü € 47,00


Frühlingsmenü ohne Suppe € 41,00


Zu allen Menüs, Suppen, Vorspeisen und Salaten
servieren wir unser selbstgebackenes Kartoffelbrot.

Vorspeisen

Münstermaifelder „Debbekooche“

Diese Kartoffelspezialität aus der Eifel besteht aus einem feinen und gut gewürztem Kartoffelteilig der früher in einem „Debbe“ (Topf) im Backofen gegart wurde. Der „Debbekooche“ hat von Ort zu Ort eine andere Aussprache und daher natürlich auch eine andere Schreibweise. Uns bekannte Versionen sind, Döbbe, Dippe, Döppe. Alle garantiert nicht im Duden zu finden.

Klassik	mit Speck und Zwiebeln dazu servieren wir feines Apfelmus	6,90
Gourmet	mit Räucherlachs und Zwiebeln in feiner Rieslingsauce	8,80
Eltzer Wald	mit Waldpilzen und Zwiebeln mit Kräuterrahmsauce 	8,80

Püree von Belana-Kartoffeln und schwarzem Trüffel mit gehobeltem Parmesan  9,50

Löffel's Landhauspastete mit Salatgarnitur 7,80

Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch
leicht angebraten, dazu Senfsauce

Zum Löffeln

Maifelder Kartoffelcremesuppe mit Majoran und Speck 5,40

Cremesuppe von Wurzelgemüse und Kartoffeln  5,40





Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen 8,40

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen 6,70

Cremesuppe von Fenchel und Safran mit Venusmuschelfleisch 7,50

Alle vegetarischen Gerichte unserer Speisekarte sind mit dieser Möhre gekennzeichnet. 

Saisonale Blattsalate mit frischer Rohkost

	als Hauptgericht	als Vorspeise
dazu:	 9,40	5,20
Marinierter Maifelder Spargel 	14,60	11,60
Pikant gebratene Putenbruststreifen	13,60	10,60
Gebratene Champignons und Kräuterjoghurt 	13,60	10,60
Räucherlachsstreifen und Kräuter-Joghurtsauce	14,60	11,60
Rindfleischwürfel in herzhafter Grillmarinade	15,50	12,50
Knusprig gebackene Getreide-Vollwertbratlinge 	14,20	11,20
Info: Diesen Salat bereiten wir Ihnen auf Anfrage gerne mit unserer Balsamicovinaigrette vegan zu.		

Spargelzeit auf dem Maifeld

Portion frischer Spargel vom Bauer Heinrich mit Butterkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise	15,50
mit rohem und gekochtem Eifelschinken	19,50
mit einem Schweineschnitzel	20,50
mit einem Kalbsschnitzel	24,90
mit gebratenem Lachsfilet	23,90

Weitere Hauptspeisen

Löffel's Landhauspastete	17,90
Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch leicht angebraten mit feiner Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat	
Geschmorte Ochsenbäckchen in feiner Burgundersauce	19,90
dazu klassischer „Debbekooche“ und Rosenkohl	
Steak vom Rinderrücken mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter	22,90
dazu Maifelder Bratkartoffeln und Wirsinggemüse	

Schnitzelgerichte

zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Maifelder Bratkartoffeln und gemischte Salate		
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonsauce		16,40
Das Försterschnitzel		16,40
Paniertes Schweineschnitzel mit Waldpilzen und Käse überbacken		
Das Bauernschnitzel		16,40
Paniertes Schweineschnitzel mit Zwiebelsauce und einem Spiegelei		
Wiener Schnitzel	vom Schweinerücken	15,90
	von der Putenbrust	17,40
	vom Kalbsrücken	22,90




Löffel's Kartoffelspezialitäten

„Das Eifler“ Landhausschnitzel[©]

ist die Spezialität in Löffel's Landhaus und auch eine eingetragene Marke beim Deutschen Patent- und Markenamt !

Diese hauseigene Besonderheit möchten wir Ihnen ganz besonders ans Herz legen. Ganz egal, für welches „Eifler“ Sie sich entscheiden, diese Zutat packen wir mit frisch geriebenen und gut gewürzten Kartoffeln ein und braten das Ganze in reinem Rapsöl knusprig braun. Dazu servieren wir eine Auswahl an Salaten der Jahreszeit.

„Das Eifler“ Landhausschnitzel

von der Putenbrust	17,90
vom Schweinerücken	17,40
vom Kalbsrücken	22,90
vom Zanderfilet	20,40
vom Lachsfilet	19,90
vom Biotofu 	17,50
vom Schafskäse 	17,40
vom Ziegenkäse 	19,40

Das Frühlingseifler

Medaillon vom Schweinefilet im knusprigen Kartoffelmantel gebraten 19,90
dazu cremige Gorgonzolasauce und Selleriegemüse

Das Klassikeifler



Zanderfilet im knusprigen Kartoffelmantel gebraten 20,40
mit Rahmsauerkraut und Rieslingsauce

„Löffel's Kartoffelstrudel“

Blättriger Strudelteig mit deftig gewürzter Kartoffel-Speckfüllung 15,90
mit Majoransauce und einem gemischten Salat



„Die Eifel Pizza“

Knuspriges Kartoffelrösti mit den Zutaten Ihrer Wahl und Käse überbacken

mit Champignons und gekochtem Eifelschinken	15,60
mit Schafskäse und buntem Gemüse 	15,60
mit pikanter Edelsalami und Paprikawürfeln	15,60
mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten 	16,20
mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen	16,20

„Maifelder Kartoffelgratins“

Scheiben von Maifelder Kartoffeln in Rahm gegart, mit Gewürzen abgeschmeckt, dazu die Zutaten Ihrer Wahl und mit Käse überbacken

mit Champignons und gekochtem Eifelschinken	15,20
mit Schafskäse und buntem Gemüse 	15,20
mit pikanter Edelsalami und Paprikawürfeln	15,20
mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten 	15,60
mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen	15,60

Desserts

Crème von edler Bourbon-Vanille mit cremigem Rhabarbereis und frischen Erdbeeren	8,80
Dreierlei hausgemachte Fruchtsorbets mit frischem Obstsalat	8,80
Karamellisierter Apfelfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne	8,80
ab 2 Personen	
Weinschaum vom Moselriesling mit Trauben und Vanilleeis	pro Person 7,10

Eisbecher

Seit diesem Frühling servieren wir Ihnen klassische und teilweise auch neue Eissorten. Diese beziehen wir direkt bei einer kleinen familiengeführten Eismanufaktur. Diese verwendet ausschließlich natürliche Zutaten und frische Milch und stellt alle Eissorten handwerklich her.

Viel Vergnügen beim Testen!

Alle Eisbecher servieren wir mit frischer Schlagsahne

Eiskaffee		
Kräftiger schwarzer Kaffee mit Vanilleeis		5,90
Frühlingsbecher		7,90
Feines Rhabarber-, Erdbeer- und Joghurteis mit frischen Erdbeeren		
Der Schokoladenbecher		7,90
Weißes und dunkles Schokoladeneis mit Schokosauce		
Amarenabecher		7,90
Amarenais mit reichlich Amarenakirschen und feiner Kirschsauce		
Der Damenbecher		7,90
Eierlikör-, Schokoladen- und Vanilleeis mit einem Schuss Eierlikör		
Joghurt-Mangobecher		
Cremiges Joghurt- und Mangoeis mit frischem Naturjoghurt, Mango		
Landlust		7,90
Walnusseiscreme mit Nusskrokant, Karamellsauce		
Moselbecher		7,90
Cremiges Zimt- und Vanilleeis mit eingelegten Tresterpflaumen		
Gemischtes Eis		
Vanille, Schoko, Erdbeere und Walnuss	ohne Sahne	6,50
	mit Sahne	7,00
„Der kleine Ritter von der Burg Eltz“		5,20
Kindereisbecher von Schokolade- und Vanilleeis mit Sahne und bunten Smarties dazu natürlich wie immer eine Überraschung		

Käse aus der Eifel

Dreierlei Eifalgouda vom Demeter Hof Breit aus Wittlich		
mit Apfelscheiben und Löffel's Kartoffelbrot	Dessertportion	8,70
	Große Portion	11,90
Ziegenkäse vom Vulkanhof in Olivenöl geschmort und warm serviert		
mit Löffel's Kartoffelbrot	Dessertportion	9,70
	Große Portion	12,70